

## Les Schistes de Valbonne 2011

« Plein et profond, belle illustration de la typicité des Collioure Rouges. »



### Terroir

Le Vignoble de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.



### Cépages

**Grenache Noir** : 60%  
**Mourvèdre** : 25%  
**Syrah** : 10%  
**Carignan** : 5%



### Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée.  
Macération longue de 30 jours. 20% du Grenache Noir est vinifié en macération carbonique. Élevage d'un an en fûts de chêne pour 60% de l'assemblage.



### Dégustation

**Robe** : Rouge profonde.  
**Nez** : Premier nez de thym, de garrigue avec beaucoup de dynamisme. Arômes de prune rouge et de fraise, notes fraîche de clou de girofle.  
**Bouche** : Très suave, à la fois sur le fruit et des notes épicées.



### Comment l'apprécier

**Temps de garde conseillé** : À déguster de 2012 à 2016  
**Service** : Servir autour de 15°C.  
**Accords** : Faites-vous plaisir avec des côtelettes d'agneau grillées aux herbes de Provence et toutes sortes de viande au barbecue.

Bouteille millésimée et numérotée

